



VELOUTÉ DE FANES DE RADIS



Temps de préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Niveau de difficulté

★

Ingrédients pour 6 personnes

Les fanes d'1 ou 2 bottes de radis
(selon la taille)
2 pommes de terre à soupe type Bintje
30g de beurre
3 cuillères à soupe de crème fraîche
Noix de muscade
Sel, poivre

Préparation des légumes

Equeuter et laver les fanes de radis.

Eplucher les pommes de terre et les couper en cubes.

Déroulement de la recette

Dans une casserole, faire fondre le beurre et faire suer les fanes de radis.

Ajouter les pommes de terre, recouvrir largement d'eau.

Saler et laisser cuire 30 minutes environ.

Mixer. Râper un peu de noix de muscade et poivrer.

Faire à cuire à feu doux. Ajouter la crème et remuer quelques instants.

Servir aussitôt avec quelques rondelles très fines de radis pour le croquant et la décoration.



Vous pouvez également remplacer les fanes de radis par du cresson !

Vous avez acheté de beaux radis roses et leurs fanes sont vertes et fraîches, surtout ne les jetez pas et surprenez vos hôtes grâce à cette recette très simple !